



La News



Le bollicine di Jay-Z

Ancor più del Cristal di Louis Roederer e del Dom Pérignon, nelle discoteche e nei club di tutto il mondo, specie se frequentati dalle stelle della musica rap, il must tra gli Champagne, da qualche anno a questa parte, è diventato l'Armand de Brignac, meglio noto come "Ace of Spades". Tra gli appassionati della prima ora, c'è senza dubbio Jay-Z, il re del rap, che due anni fa, a scopo benefico, comprò l'intera collezione di 350 bottiglie prodotte dalla famiglia Cattier, per una cifra astronomica. Una amore sfociata nella ferma volontà di comprare direttamente il marchio dall'americana Sovereign Brands, che proprio ieri ha deciso di accettare l'offerta di Jay-Z.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Se i vigneron si arrabbiano

Anche i viticoltori si arrabbiano. Persino in Champagne, dove le scelte del Governo Hollande, che comprendono l'ennesimo aumento di tasse ed imposte indirette sugli alcolici, hanno portato per le strade della pacifica Châlons-en-Champagne ben 1.500 agricoltori inferociti, arrivati ieri nella capitale del Dipartimento della Marna, da Epernay, Troyes e da ogni angolo della Champagne. Tutti dietro un unico slogan, scritto su un lungo striscione: "Lachez-nous les grappes" (letteralmente, "lasciate andare i nostri grappoli"), perché, come spiega Pascal Férat, presidente di Svg, l'unione sindacale dei vignaioli di Champagne, "sono due anni che subiamo il continuo aumento della pressione fiscale, ma lo Champagne crea ricchezza, e contribuisce alla fama della Francia nel mondo".

Cronaca

Illy, etico e sostenibile

Per etica e sostenibilità, Illycaffè è l'azienda a livello mondiale che più di tutte si distingue per l'impegno di responsabilità socio-ambientale nei confronti dei Paesi coltivatori di caffè, in America Latina, Africa e Asia. E' il risultato di un'inchiesta indipendente sui maggiori marchi di caffè al mondo condotta dal Consorzio delle associazioni dei consumatori Icert, che ha analizzato le politiche sociali, economiche e ambientali attuate dai principali player del mondo del caffè nelle relazioni con i coltivatori nei Paesi produttori.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Gli spumanti, la sorpresa di un'annata difficile

Nei grandi territori della spumantistica italiana, la vendemmia 2014 si è conclusa già da qualche settimana, e, nonostante il maltempo, i risultati non sembrano così mediocri come le prime previsioni lasciavano intendere. "La vendemmia, 2014 specie dello Chardonnay - spiega Erman Bona, direttore del Consorzio Vini del Trentino - ha avuto un calo quantitativo sensibile, mentre qualitativamente ci sono delle partite decisamente buone, a seconda, evidentemente, delle zone. Le basi spumante sono in evoluzione, e i primi assaggi hanno dato delle risposte abbastanza buone. Si tratta di una vendemmia difficile, è chiaro, e i viticoltori hanno dovuto selezionare molto". Anche in Piemonte la vendemmia 2014 ha finito per rivelarsi migliore del previsto. "Le previsioni fortemente negative in conseguenza dell'alta piovosità primaverile ed estiva - racconta Giorgio Bosticco, direttore dell'Asti Docg - sono state in parte ridimensionate ad agosto e settembre, dove le piogge si sono arrestate, garantendo un progresso qualitativo delle uve tendenzialmente buono". "Come nel resto del Nord Italia - spiega Giancarlo Vettorello, direttore del Consorzio del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene - è stata anche per noi una vendemmia difficile. Sotto la media le temperature di luglio e agosto, e una piovosità doppia di quella normale: un andamento che ha costretto i produttori ad un lavoro inusuale. Le prime basi, comunque, sono interessanti, i vini hanno meno alcol, ma gli aromi una bella freschezza". Ed infine la Lombardia, che si divide tra Oltrepò Pavese e Franciacorta. "Si tratta probabilmente della vendemmia più problematica dal dopoguerra ad oggi - spiega Emanuele Bottiroli, direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese - ma i nostri viticoltori hanno fatto molti sacrifici e un gran lavoro". "L'insolito aprile, più caldo del normale, aveva prospettato una vendemmia in anticipo. E invece - ricorda il vicepresidente del Consorzio Franciacorta, Silvano Brescianini - è stato il contrario: il grosso della vendemmia si è svolta tra fine agosto e inizio settembre, con un fortissimo lavoro di selezione. La raccolta ha registrato un calo, ma la qualità è buona, in qualche caso ottima".

Focus

Il Franciacorta, re degli spumanti

Il Franciacorta, re degli spumanti metodo classico italiani, in tre anni, ha rafforzato il suo posizionamento nell'alto livello, ma anche il suo valore strettamente enogastronomico (gusto, abbinamenti, eccellenza del prodotto) ed è sempre più sinonimo di qualità e prestigio. Inoltre, quando Franciacorta è associato a brand di categoria merceologiche diverse, questi sono di alto profilo e con un ottimo standard qualitativo. A dirlo un'indagine di AstraRicerche per il Consorzio del Franciacorta, che sottolinea come il 95,3% del campione dichiara di conoscere il Franciacorta, percentuale più alta rispetto a tutti i competitor tradizionali (Prosecco, Asti, Champagne, Trento), ed in crescita del +8% sulla stessa indagine condotta nel 2011. Se prendiamo in considerazione la frequenza di consumo degli spumanti noti, però, la classifica vede in testa il Prosecco Docg (l'80% dei suoi conoscitori lo consuma più o meno spesso), seguito dall'Asti (79%) e solo al terzo posto dal Franciacorta Docg, col 73%, insieme all'Altalanga. Quando si parla di regalare un bottiglia, invece, il Franciacorta è al secondo posto (54%), dietro di un'incollatura al Brunello di Montalcino (55%), ma davanti allo Champagne (53%).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Wine & Food

L'estate di San Martino si celebra in cantina

L'estate di San Martino, l'inizio della nuova annata del mondo dell'agricoltura, si avvicina, e come da tradizione le cantine italiane aprono le porte ai wine lovers: il 16 novembre c'è "Cantine Aperte a San Martino" con il Movimento Turismo del Vino, dedicato al tema "Wine Sweet Wine" che abbinerà ai vini la pasticceria tipica regionale. Non solo bianchi e rossi, ma anche passiti e distillati: dal Piemonte alla Sicilia, dal Molise alla Calabria, fino alle Marche e alla Puglia, le cantine si trasformeranno in "dolci case", per accogliere famiglie ed enoturisti e brindare al nuovo anno agricolo in un clima di festa.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Inserire le api come "termometro" di sostenibilità nella nuova Pac, che tra le misure agro-ambientali prevede di ridurre l'impatto della chimica": così, a WineNews,

Francesco Panella (Unaapi). "C'è un accanimento chimico in agricoltura, solo in parte per il clima avverso. È il segnale che arriva dalle api, che continuano a morire".



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES